



Brennstoffzelle: Da heizt die Zukunft mit

Zur Brennstoffzellen-Technologie veranstaltet die Handwerkskammer einen Vortrag am 12. April in Aurich.

In diversen Forschungsvorhaben wurde in den letzten Jahren weiter an der Marktreife der Brennstoffzellenheizung gearbeitet. Jetzt kommt Bewegung in den Markt. Viele Anbieter werben vermehrt mit der Einführung von entsprechenden Produkten um die Gunst der Kunden. Die Handwerkskammer bietet zum Thema „Brennstoffzelle“ eine kostenfreie Veranstaltung am 12. April, von 16 bis 18 Uhr, in Aurich, Straße des Handwerks 2, an. Markus Seidel, EWE Vertrieb Oldenburg, wird referieren. (wff)

Anmeldung: L. Wienekamp, Tel. 04941 1797-28, l.wienekamp@hwk-aurich.de

Brennstoffzellen: Chancen und Herausforderungen für den Handwerker.

Foto: maho - fotolia.com



Friseurin mit Plan

Meisterabsolventen netzwerken im N.O.M. der Handwerkskammer.

Miriam Plagge (30) aus Aurich hält frisch ihr Meisterprüfungszeugnis in der Hand und hat sich dem Netzwerk Ostfriesischer Meister, kurz N.O.M., angeschlossen. Natürlich um zu netzwerken, denn sie hat Großes vor: den Schritt in die Selbstständigkeit. In den Meisterlehrgängen hat die „Master Stylistin“ vom Salon „Der Barbier“ ihre betriebswirtschaftlichen wie auch handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis gestellt. Wenn alles gut mitläuft, will sie die Betriebsnachfolge von Inhaber Theo Frits Frankemölle angehen. Die richtigen Weichen dafür hat sie bereits gestellt. Interessierte Meister können N.O.M. kostenfrei beitreten. (wff)

Mitgliedschaft: G. Hillers, Tel. 04941 1797-33, g.hillers@hwk-aurich.de

Meisterin: Für ihre praktische Meisterprüfung hat Miriam Plagge ihre Modelle im James-Bond-Look „Goldeneye“ frisiert.

Foto: W. Feldmann

Gold für Akkuschiere

Das Auricher Unternehmen KS-Präzisionstechnik wurde auf der Internationalen Handwerksmesse in München für ihr neuartiges Werkzeug ausgezeichnet. Der Betrieb hat eine Hochleistungs-Akkuschere entwickelt und auf der Messe präsentiert.

Akkuschere: Das Leichtgewicht schneidet problemlos durch Glasfasergewebe.

Foto: KS-Präzisionstechnik



Messebesuch: Kai-Eric Sandvoß (Mitte) von der Firma KS-Präzisionstechnik und Vertriebsleiter Rainer Hückelhoven (2.v.r.) stellen der Führungsspitze der Handwerkskammer die Elaxa-Akkuschere vor: Präsident Albert Lienemann (l.), Vizepräsidentin Imke Hennig (r.) und Hauptgeschäftsführer Peter-Ulrich Kromminga (2.v.l.).

Foto: Handwerkskammer

Wiebke Feldmann

w.feldmann@hwk-aurich.de

Mit dem „Bundespreis für hervorragende innovative Leistungen für das Handwerk“ ist die Firma KS-Präzisionstechnik aus Aurich auf der Internationalen Handwerksmesse in München ausgezeichnet worden. Iris Gleicke, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Wirtschaft und Energie, überreichte dem Unternehmen eine Goldmedaille. Geschäftsführer Kai-Eric Sandvoß und seine Mitarbeiter haben auf der Messe ihre entwickelte Hochleistungs-Akkuschere mit dem eingetragenen Markennamen „elaxa“ vorgestellt und ein Preisgeld von 5000 Euro gewonnen.

„Es ist immer wieder beeindruckend, mit wie viel Ideenreichtum, Pfiff und Know-how Neues im Handwerk umgesetzt wird“, gratulierte Albert Lienemann, Präsident der Handwerkskammer für Ostfriesland. Gemeinsam mit Vizepräsidentin Imke Hennig und Hauptgeschäftsführer Peter-Ulrich Kromminga besuchten sie den Werkzeugbauer auf der Messe. „Der Preis verdeutlicht, gerade Handwerksbetriebe sind es, die mit ständigen Weiterentwicklungen den Innovationsmotor in Deutschland antreiben.“

„Die Elaxa-Akkuschere ist derzeit die leistungsstärkste ihrer Gewichtsklasse“, berichtete Kai-Eric Sandvoß. Entwickelt wurde die nur 870 Gramm schwere Schere für das Schneiden von technischen Textilien wie Glas- und Kohlefaserweben. Ihre Anwendungsgebiete liegen zum Beispiel in der Windkraftbranche, der Luftfahrtindustrie oder dem Fahrzeugbau. „Kohlefasern, Glasfaser, Kevlar und vieles mehr kann damit mühelos geschnitten werden“, erklärte der Feinwerkmechanikermeister. Neben dem Gewicht und der hohen Schneidkraft, so Sandvoß, lägen die Vorteile des Akkugerätes in einer guten Ergonomie. Dadurch sei ermüdungsfreies Arbeiten auch an unzugänglichen Stellen und in Zwangslagen vereinfacht worden.

Info: www.elaxa.de

Kompakt:

Entwicklung: Die Elaxa-Akkuschere ist 2013 auf den Markt gekommen. Sie wird auch in Dänemark, England, Belgien und der Schweiz verkauft.

Neues Förderprogramm

Energie und Ressourcen sparen

Die niedersächsische Landesregierung bezuschusst ab sofort Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz oder zur Optimierung des Ressourcen- und Materialeinsatzes im Betrieb.

Kleine Unternehmen können einen Zuschuss in Höhe von bis zu 70 Prozent für Investitionen in Gebäude und Anlagen beantragen, durch die der Energieverbrauch verringert wird. Zuschüsse bis zu 60 Prozent stehen für Investitionen in die Neugestaltung von Produkten und Produktionsverfahren, Maschinen und Anlagen bereit, durch die Material und Ressourcen effizienter genutzt werden. Die Mindestfördersumme beträgt bei dem aus EFRE und Landesmitteln finanzierten Programm 25 000 Euro, die Förderhöchstsumme 250 000 Euro.

Die Fördermittel können über die Internetseite der NBank beantragt werden. Vor Antragstellung ist es ratsam, mit der Handwerkskammer für Ostfriesland Kontakt aufzunehmen. Förderanträge können ab dem 1. April 2016 gestellt werden.

Ansprechpartner: Uwe Preschel, Tel. 04941 17 97 -61, u.preschel@hwk-aurich.de

Frühstück

Netzwerke knüpfen beim Frauenfrühstück der Handwerkskammer am 14. April in Aurich.

Kleine Geräte für großartigen Sound – dafür steht der Betrieb Hörgeräte-Akustik Isermann. Für das Frauenfrühstück der Handwerkskammer für Ostfriesland wird Inhaberin Rita Isermann am Donnerstag, 14. April, ab 9.30 Uhr ihre Geschäftsräume in der Norderstraße 3 in Aurich öffnen. Frauen aus dem Handwerk sind eingeladen, an dem Netzwerktreffen teilzunehmen. In lockerer Frühstücksrunde wird Hörgeräteakustiker-Meisterin Rita Isermann über ihr Handwerk berichten und durch ihr Fachgeschäft führen. Abgerundet wird die Veranstaltung



durch einen Vortrag zum Thema „Wissensmanagement“ von Svea Wagner. Die Betriebsberaterin erläutert, wie ein Unternehmen das angesammelte Wissen sichern und für alle Mitarbeiter nutzbar machen kann. (wff)

Anmeldung: L. Wienekamp, Tel. 04941 1797-28, l.wienekamp@hwk-aurich.de, Selbstbeteiligung 10 Euro.

Austausch: Handwerkerinnen treffen sich zum Frühstück, dieses Mal zum Impulsvortrag „Wissensmanagement“.

Foto: yamix-fotolia.com

Gewerbeschau Südbrookmerland

Neues Konzept: Betriebe stellen vom 4. bis 5. Juni auf dem Marktplatz in Moordorf aus. Einige Ausstellungsflächen sind noch frei.

Die Gewerbeschau wird im Juni 2016 zum ersten Mal auf dem dortigen Marktplatz veranstaltet. Zuvor wurde die Schau im Gewerbegebiet in Georgsheil ausgerollt. Rund 60 Aussteller haben sich bereits die Außenflächen gesichert. Platz gibt es noch im Messezelt. Der Gewerbeverein Südbrookmerland als Ausrichter rechnet mit bis zu 20 000 Besuchern. Sie müssen erstmals keinen Eintritt zahlen. Parkflächen wird es bei den benachbarten Schulen geben. (wff)

Anmelden: www.gewerbeverein-suedbrookmerland.de

Gesund schmeckt lecker.



ISBN 978-3-89993-865-4 • € 26,99



ISBN 978-3-89993-645-2 • € 19,95



ISBN 978-3-89993-744-2 • € 19,95



ISBN 978-3-89993-637-7 • € 24,95

Auch als eBook erhältlich!

www.buecher.schlutersche.de

Ja, hiermit bestelle ich

Expl. ISBN 978-3- Titel, Preis

- 89993-865-4 Das große Kochbuch gegen Bluthochdruck, € 26,99
- 89993-645-2 111 Rezepte gegen erhöhte Cholesterinwerte, € 19,95
- 89993-744-2 Der Ernährungsratgeber für ein gesundes Herz, € 19,95
- 89993-637-7 Lieblingsrezepte für Diabetiker, € 24,95

Vor- und Zuname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift

Bitte bestellen Sie in Ihrer Buchhandlung oder direkt beim Verlag: Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG · Buchvertrieb · Postanschrift: 30130 Hannover · bestellservice@humboldt.de · Tel 0511 8550-2538 · Fax: 0511 8550-2408

humboldt
... bringt es auf den Punkt.

Wettkampf: Kreative Aufschnittplatten richteten die Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk an. Die Fleischer kreierten neue Rollbratenrezepte.

Fotos: BBS I Leer



Grünkohlrollbraten holt den Sieg

Mit ihren ausgefallenen Rezepten gewannen die Fleischer-Azubis und angehenden Fachverkäufer/-innen der BBS I Leer den Wettbewerb der Norddeutschen Berufsschulen.

Wiebke Feldmann

w.feldmann@hwk-aurich.de

„Saltimbocca nach Ostfriesen-Art“, „Blüte des Nordens“, „Deterner Fleischspieß“ und „Kleeblattbraten aus dem Rheiderland“ – mit ihren ausgefallenen Kreationen konnten zehn angehende Fleischer und acht Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, den Sieg für ihre Berufsbildende Schule I Leer entscheiden.

Auf der „FAG Fach- und Erlebnismesse für Fleischerei und Gastronomie“ in Bremen wurde erstmals der Wettbewerb der Norddeutschen Berufsschulen im Bereich der Fleischerei ausgerichtet. Die Ostfriesen räumten neben dem Gruppensieg auch in drei der vier Einzeldisziplinen im 2. und 3. Lehrjahr ab.

Mit mehr als zwölf Kilo Aufschnitt und 22 Kilo Fleisch im Gepäck traten die Schüler mit ihren Fachlehrern Max Wuttke, Ulrike Poll und Elisabeth Hüser unter dem Motto „Der Norden, das sind wir!“ an. Jeweils innerhalb von einer Stunde stellten die Auszubildenden vor Publikum typische norddeutsche Fleischspezialitäten her und verrieten das eine oder andere Rezept. „Einige unserer Kreationen haben sich zu echten Verkaufsschlägern entwickelt“, berichtete Max Wuttke. „Wir sind sehr stolz auf die Leistungen unserer Schülerinnen und Schüler“, lobte Oberstudiendirektor Jürgen Brehmeier. Der Preis sei nicht nur ein Beweis für die hohe Ausbildungsqualität, sondern auch ein Aushängeschild für die hervorragende Produktqualität in Ostfriesland.

Kirstin Schulte gewann als Fachverkäuferin im 3. Lehrjahr mit ihren ausgefallenen Kanapees zur „Ostfriesen Hochtid“ den ersten Platz. In der Kategorie 2. Lehrjahr der Fleischer zur Aufgabe „Küchenerzeugnisse“ überzeugte Eike Brandt die Jury mit seiner „Norddeutschen Antwort auf Saltimbocca“.

Den besten Rollbraten kreierte Fleischer Sönke Folkerts, Auszubildender im 3. Lehrjahr. „Besonders mit den Rollbraten haben wir viel Spaß gehabt“, erzählten Max Wuttke und Ulrike Poll. Es habe mehrere Anläufe gebraucht, um für die „Blüte des Nordens“ den Grünkohl in das Schweinefleisch einzuarbeiten.

„Die Schüler und wir haben viel Herzblut, Idealismus und Freizeit in die Organisation gesteckt“, ergänzte Klassenlehrerin Elisabeth Hüser. Die Teilnahme sei auch aufgrund der guten Zusammenarbeit mit den hiesigen Betrieben und der Innung möglich gewesen. Das sei keine Selbstverständlichkeit. In anderen Bezirken scheine dies völlig versagt zu haben, sagte Hüser. So nahmen anstatt der insgesamt sechs angemeldeten Berufsschulen nur zwei teil, neben den Ostfriesen noch die Bremer.



Eindrücke: Weitere Bilder gibt es in der Bildergalerie der App „Handwerk“

Am Wettbewerb teilgenommen haben:

Fleischer, 3. Lehrjahr: Kevin Bley (Fleischerei Groeneveld, Rajen), Ralf Born (Fleischerei Born, Heisfelde), Michael Bruns (Fleischerei Kröger, Bunde), Sönke Folkerts und Thomas Kröger (Fleischerei Leggedör, Weener), Marcel Meyer (Fleischerei Eckhoff, Jheringsfehn), Kevin Rix (Fleischerei Lay, Veenhusen).

Fleischer, 2. Lehrjahr: Eike Brandt (Fleischerei Brandt, Flachsmeer), Timo Röbkes (Fleischerei Eckhoff, Jheringsfehn), Tobias Telaar (Schlachtere A. Rolfes, Detern).

Fachverkäufer/-innen, 3. Lehrjahr: Mike Albrecht (Fleischabteilung Combi, Bunde), Kirstin Schulte (Fleischabteilung NEZ, Remels), Katharina Wollny (Fleischerei Tepe, Elisabethfehn).

Fachverkäufer/-innen, 2. Lehrjahr: Christian Bluhm (Fleischabteilung Real-Kauf, Papenburg), Henriette Fietz (Fleischabteilung Combi, Ihrhove), Jana Hinders (Fleischabteilung Edeka-Markt Neumann, Flachsmeer), Jakeline Obst (Fleischabteilung Multi Nord, Leer), Nadine Straatmann (Fleischabteilung Multi Süd, Leer).

Unterstützt durch: Klassenlehrerin Elisabeth Hüser, Fachlehrer Max Wuttke, Fachlehrerin Ulrike Poll sowie Tina Kaucher und Dina Kryll von der Fleischerei Eckhoff (Jheringsfehn).

Kompakt:

Gruppensieg: 18 Lehrlinge der Berufsbildenden Schule I Leer traten im Wettkampf der Norddeutschen Berufsschulen im Bereich Fleischerei in Bremen an. Ihren Pokal wollen sie auch im nächsten Jahr wieder verteidigen.

Gratulation!

Jubiläen

25 Jahre Meister

Schornsteinfegermeister Bernd Barkmeyer in Wittmund (15. März)

40 Jahre Meister

Landmaschinenmechanikermeister Andreas Bordeaux in Neuharlinger-see (4. März), Maler- und Lackiermeister Reinhold Kutschinski in Esens (11. März).

60 Jahre Meister

Bäckermeister Manfred Hunger auf Langeoog (13. März)

25 Jahre Betriebsjubiläum

Elektroinstallateurmeister Manfred Lienemann in Ihlow (11. März), Friseurmeister Herwig Müller in Friedeburg (12. März), J. Redenius GmbH in Hinte (14. März), Bauunternehmung Busker in Aurich (17. März).

Abgehört & ausgespäht

Betriebspionage abwehren und Sicherheit auf Reisen: Handwerkskammer lädt nach Aurich ein.

Die Gefahren von Wirtschaftsspionage und dem damit verbundenen Knowhow-Verlust werden häufig unterschätzt. Betroffen sind nicht nur große Firmen, sondern insbesondere auch kleine und mittelständische Unternehmen. Sie verfügen oft nicht über die erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen, um dies zu verhindern.

Welche Sicherheitsvorkehrungen vor Betriebsespionage schützen, erfahren Interessierte in der kostenfreien Veranstaltung „Abgehört und ausgespäht“ der Handwerkskammer am 5. April, von 15.30 bis 18 Uhr, Raum B.01,

Straße des Handwerks 2, in Aurich. Die Veranstaltung greift außerdem das Thema „Sicherheit auf Reisen“ auf. Teilnehmer erfahren, wie die Risiken für Mitarbeiter bei Auslandseinsätzen vermindert werden können. (wff)

Anmeldung: L. Wienekamp, Tel. 04941 1797-28, l.wienekamp@hwk-aurich.de



Kriminell: Auch im Handwerk wird spioniert. Foto: Brian Jackson - fotolia.com

Raumausstatter tagten

Die Jungmeisterkreise der Raumausstatter und Sattler tagten erstmals in Aurich.

Nach dem erfolgreichen Auftakt auf Mallorca 2014 haben sich kürzlich 120 Sattler und Raumausstatter aus dem gesamten Bundesgebiet in Aurich zu einer Gemeinschaftstagung getroffen. Der Jungmeisterkreis der Raumausstatter, der Ende 2015 gegründet wurde, hat die Versammlung mit der Jungmeister-Gruppe der Sattler geplant. Raumausstattermeister Christian Berends aus Aurich koordinierte die Veranstaltung federführend. Bürgermeister Heinz-Werner Windhorst begrüßte die Handwerker im „Hotel am Schloß“. Er lobte das Engagement der

Jungmeisterkreise und zeigte sich über das Programm begeistert. Unter dem Motto „Voneinander und Miteinander“ wurden unterschiedliche Workshops und Vorträge angeboten. (wff)

Verbände: www.jungmeister.eu / www.bvfr.org



Austausch: Viele Workshops und Vorträge erwartete die Teilnehmer. Foto: Jungmeisterkreis

„Mit dieser App leuchtet mir auch der Steuerkram ein.“



Praktische Tipps zu Personalführung, Wissenswertes über Aus- und Weiterbildung, aktuelle Nachrichten und vieles mehr – die neue Handwerk App bietet Ihnen alles, was Handwerksbetriebe wissen sollten, um erfolgreich zu sein. Jetzt kostenlos downloaden.

DIE NEUE HANDWERK APP. MEHR LESEN, MEHR NUTZEN.



Ein Produkt der Schlütersche Verlagsgesellschaft in Zusammenarbeit mit den Handwerkskammern Niedersachsen und Magdeburg.

